




GASTHOF LINDE

Willkommen im Gasthof Linde

Regional genießen!

Unsere Küche bringt Ihnen ein Stück von unserer Heimat auf den Teller.
Ein saftiges Stück Fleisch, Wild aus heimischer Jagd, frisches Gemüse oder
fangfrischer Fisch; viele Produkte sind aus unserem „Ländle“.

Wir stehen für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze, schonende Transportwege
und sorgfältige Verarbeitung. Das sorgt für frische, hohe Qualität und einen nachhaltigen
Umgang mit unserer Kultur- und Naturlandschaft.
Jedes regionale Gericht ist mit dem „Schmeck den Süden Löwen“  gekennzeichnet und
besteht aus Zutaten, die ausschließlich aus unserer Region sind. Nachweislich und kontrolliert!

Mit unseren Gerichten verkörpern wir traditionelle Baden-Württembergische
Gastronomie und Tischkultur.

Unsere regionalen Partner/Lieferanten

Wurst: Metzgerei Früh, Albstadt Ebingen

Fangfrischer Fisch: Forellenzucht Dietmayer Walter, Hettingen

Wildspezialitäten: aus heimischer Jagd, Albstadt-Ebingen

Salat, Gemüse und Kräuter: Früchte Gilb, Albstadt-Ebingen

Mehl: Stingelmühle, Balingen

Eier: Birkhof, Neufra

Kaffee: Kaffeewerk Zollernalb, Albstadt-Ebingen

Käse: Dorfkäserei Geifertshofen, Ziegenhütte Zollernalb in Harthausen

Backwaren: Landbäckerei Sonnenbeck, Albstadt-Onstmettingen

Eis: Bauernhof Bachmann, Lautertal





Aperitif-Empfehlung

Bratapfel Spritz
-Der perfekte Wintercocktail-
7.80 Euro

Wein des Monats

2022er Höhenrausch Rot, Weingut Vollmayer, Bodensee

Der Vollmayer Höhenrausch Rot ist ein ausdrucksstarkes Cuvée von Dornfelder, Regent und Spätburgunder mit Aromen von Waldbeeren, Brombeeren und Wildkirschen. Und der klassischen Hohentwiel-Mineralität durch das Vulkangestein.

Ein passender Begleiter zu Braten, Wild und Schmorgerichten

0.25l
6.50 Euro





0.75l Flasche
16.00 Euro





GASTHOF LINDE

Vorneweg


EUR

- | | |
|--|-------|
|  Karamellisierte Ziegenkäse 
mit Alblinsensalat, eingelegtem Kürbis und Gartenkresse | 17.50 |
|  Gemischter Vorspeisensalat 
mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing | 6.90 |
| Hausgebackenes Brot
mit Griebenschmalz | 3.50 |

Aus dem Suppentopf

- | | |
|---|------|
| Maultaschensuppe
mit Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze | 8.50 |
|  Maronen-Cremesuppe 
mit Sahnehaube und Portweinreduktion | 9.50 |

Marktfrische Salate

- | | |
|--|-------|
| Erntefrische Salate
mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen (160 g) und gebratenen Pilzen | 29.00 |
|  Erntefrische Salate
mit gebratener Lachsforelle, Orangen, Radieschen und Meerrettich | 27.00 |



GASTHOF LINDE

Schwäbische Klassiker

EUR

Geschmorte Schweinebäckle 29.00
mit Schmorgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree


Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit deftiger Soße und hausgemachten Butterspätzle
ca. 160 g 29.00
ca. 200 g 35.00
ca. 250 g 39.00

Zusätzlich gern dazu:

Kleiner gemischter Beilagensalat im Schälchen ✓ 4.50
mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Karotte und Hausdressing

Gebratene hausgemachte schwäbische Maultaschen 21.00
auf Kartoffel- und Blattsalat mit Hausdressing

 **Schwäbische Linsen** 19.50
mit hausgemachten Butterspätzle und Saiten-Würstle ^{2/9}

 **Schwäbische Käsespätzle** ✓ 18.50
mit feinen Röstzwiebeln und Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen

Rinderroulade (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke) 28.50
dazu Blaukraut und Kartoffelpüree

Wurstsalat ^{2/8/9} 13.50
Lyoner, Glockenzeller Emmentaler, Zwiebeln, Gürkchen, Ei und Bauernbrot




Linde Wurstsalat „vo allem äbbes“ ^{2/8/9} 14.90
Lyoner, Emmentaler, Schwarzwurst, Tomatenpaprika, scharf

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Spezialitäten aus der "Gasthof Linde"-Küche

Gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensoße dazu Rosenkohl und Kartoffel-Maronen-Püree	34.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	29.00
Rosa gegarter Rehrücken im Kräutermantel mit Preiselbeer Soße dazu Apfelblaukraut, gebratene Pilze, Portweinbirne und Haselnuss-Spätzle	49.00
Rote Bete-Kartoffel-Röllchen mit Rotwein-Quitten-Soße (Vegan)  dazu Rosenkohl und Ackersalat	21.00
Tagliatelle in Trüffelrahmsoße  mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Rucola	25.00
wahlweise mit Roastbeefstreifen (160 Gramm)	19.50
Gebratenes Filet vom Lachs unter einer Spekulatiuskruste mit Orangenschaum dazu gebratenem Chicorée, Karotten und Röstkartoffeln	36.00
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rotweinbutter, dazu Brokkoli-Trauben-Mandel-Gemüse und Rote Bete-Kartoffel-Röllchen	34.00

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Unsere Menü-Empfehlung

**Feldsalat mit Kartoffeldressing
und Speckcroutons**

**Brust und Keule von der Landente
mit Apfelblaukraut und Serviettenknödel**

**Mandel-Parfait mit Punschkirschen
und zweierlei Schokolade**

Menüpreis - 3 Gänge

59.00 Euro

Vorspeise
12.50

Hauptgang
39.00

Dessert
11.50

Bei Beilagen-Umbestellungen berechnen wir € 2.00 Aufpreis.



GASTHOF LINDE

Aperitif

EUR
5 cl

Lustau Vermut Weiß	5.50
Lustau Vermut Rosé	5.50
Lustau Vermut Rot	5.50
Campari ²	5.50
Campari Orange ² 1.5 cl	6.50
Lillet Blanc	5.50
Sherry Emilio Lustau medium dry	4.60
Sherry Tio Pepe extra dry	4.40

Aperitif Cocktail

0.25 l

Aperol Spritz ^{2,10,14}	7.10
Hirsch Secco mit Aperol und Orange	
Hugo	7.10
Hirsch Secco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	
Lillet Wild Berry	7.10
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette	
Kir mit Wildsauerkirschlikör 0.1 l	7.10
Hirsch Secco mit Wildsauerkirschlikör vom Weingut Köbelin	

Aperitif alkoholfrei

EUR EUR
0.1 l 0.75 l

Van Nahmen Frucht-Secco	4.90	35.00
Apfel-Quitte, trocken und fruchtig		
Van Nahmen Frucht Secco	4.90	35.00
Apfel-Heidelbeere-Kirsche		
Sonnenschimmer		5.50
Holundersirup, Rhabarber- und Orangensaft		
Red Kite		6.50
Apfel-Heidelbeer-Kirsche, Beeren, Rosmarin		



GASTHOF LINDE

Sekt / Secco / Champagner

	EUR 0.10 l	EUR 0.75 l
Zonin Prosecco DOC Frizzante	4.10	28.00
Winzersekt Pinot Brut	4.90	35.00
Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl		
Rosé Brut		32.00
Kessler Sekt, Esslingen		
Jägergrün Riesling Brut		33.00
Kessler Sekt, Esslingen		
Brut Premier		75.00
Louis Roederer, Champagne		

Biere vom Fass

Meckatzer Löwenbräu (Allgäu)

	0.30 l	0.50 l
Meckatzer Löwen-Pils	4.10	5.50
Meckatzer Weiss-Gold Export	4.10	5.50
Radler³	4.00	5.40
Meckatzer Hefeweizen	4.10	5.50
Russ³	4.00	5.40

Berg Brauerei Ehingen

	0.30 l	0.50 l
Berg Jubel Bier naturtrüb	4.10	5.50
Radler³ naturtrüb	4.00	5.40

Biere aus der Flasche

	0.33 l	0.50 l
Meckatzer Urweizen – dunkles Weizenbier –		5.50
Meckatzer Leichte Weisse		5.50
Meckatzer Alkoholfrei Weiß Gold	4.00	
Meckatzer Alkoholfreies Weizen		5.50
Paulaner Kristall Weizen		5.50



GASTHOF LINDE

Offene Weißweine

EUR
0.25 l

2023er	Durbacher Riesling QbA Klingelberg, feinherb Weingenossenschaft Durbach, Baden	6.50
2021er	„Gasthof Linde“ Weisser Burgunder Kabinett, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	8.50
2020er	Weisser Milan (Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Müller-Thurgau), trocken Weingut Clauß, Nack, Baden	8.50
2022er	Grauburgunder, trocken Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2020er	Muscat Blanc, Organic trocken Gróf Degenfeld, Tokaj, Ungarn	6.90
2022er	Somereto, Chardonnay, Alto Adige DOC, trocken Kellerei Cantina, Andrian, Südtirol-Terlan	9.50
	Weinschorle	3.90

Offene Roséweine

0.25 l

2022er	Durbacher Spätburgunder Weißherbst QbA, feinherb Weingenossenschaft Durbach, Baden	6.50
2022er	Hase Rosé by Gillot Weingut Kühling-Gillot, Reinhausen	7.80
2023er	Rosé, trocken Weingut Klenert, Kraichgau, Baden	6.50
	Weinschorle	3.90

*Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in der 0.1l Karaffe.
Sollten Sie mehr Lust auf Wein bekommen haben, fragen Sie uns nach unserer Weinkarte.*



GASTHOF LINDE

Offene Rotweine

EUR
0.25 l

2020er	Roter Milan trocken (Cabernet, Merlot, Dornfelder) Weingut Clauß, Nack, Baden	8,50
2021er	Spätburgunder, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7.80
2021er	Merlot, trocken Weingut Graf Adelsmann, Kleinbottwar, Württemberg	8.50
2021er	Trollinger mit Lemberger QbA, feinherb Weingut Hirsch, Leingarten	5.90

Weinschorle	3.90
--------------------	------

*Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in der 0.1l Karaffe.
Sollten Sie mehr Lust auf Wein bekommen haben, fragen Sie uns nach unserer Weinkarte.*

Schwarzwälder Mineralwasser

EUR	EUR
0.25 l	0.75 l

Peterstaler Medium	2.90	6.50
Black Forest Still	2.90	6.50

Tafelwasser

0.25 l	0.40 l
--------	--------

Eisvogel	2.70	3.40
-----------------	------	------



GASTHOF LINDE

Alkoholfreie Getränke

EUR

Coca Cola	0.4 l	4.10
Coca Cola Zero	0.4 l	4.10
Fanta	0.4 l oder Sprite ³ 0.4 l	4.10
Mezzo Mix	0.4 l	4.10
Bitter Lemon ³ oder Tonic Water ¹⁰	0.20 l	3.20
Seezüngle	0.33 l	
Kirsch oder Rhabarber		4.10

Eistee

0.33 l

Delüx Eistee	3.90
Pfirsich	
Delüx Eistee	3.90
Wassermelone	

Saftschorlen von Stingel

0.33 l

Apfelsaft Naturtrüb	3.90
Johannisbeersaft	3.90
Rhabarber	3.90



GASTHOF LINDE

Althaus Tee, lose Teepyramiden

EUR
Glas
2.90

Rückenwind Beerentee
Anker lichten Grüntee, fein, herb, süßlich
Auf Tauchstation Früchtetee
Wogen glätten Grüntee, zart, fruchtig¹¹
Frischer Frieze Pfefferminztee
Watt denn hier los Earl Grey mit Bergamotte¹¹
Reizklima Kräutertee, Hauch von Meersalz
Alle Mann an Bord Vollmundiger Assam¹¹

Kaffeespezialitäten vom Kaffeewerk Zollernalb

EUR

Tasse Linde Schümli ¹¹	2.80
Große Tasse Linde Schümli ¹¹	3.80
Espresso Albcrema ¹¹	2.50
Espresso Albcrema Macchiato ¹¹	2.60
Doppelter Albcrema Espresso ¹¹	4.10
Cappuccino ¹¹	3.10
Großer Cappuccino ¹¹	4.10
Milchkaffee ¹¹	3.80
Latte Macchiato ¹¹	3.80
Heiße Schokolade ¹¹	3.70

Allergene sind gesondert aufgeführt. Fragen Sie Ihre Bedienung nach dieser Karte.

Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt
Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 coffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachs